

---

## **Qualidade Microbiológica de Leite Pasteurizado Destinado Ao Programa Leite Das Crianças Na Região da COMCAM**

---

Marcia R. F. Geraldo Perdoncini (I), Gisele Cristina Pante (I),  
Anderson Clayton Silva (I)

(I) UTFPR - Universidade Tecnológica Federal do Paraná (via Rosalina Maria dos Santos, 1233  
cep 87301-899 Campo Mourão - Pr)

---

### **Resumo**

A avaliação microbiológica de alimentos é fundamental para determinar a vida útil do produto, sua qualidade e verificar se o mesmo encontra-se em atendimento aos padrões estabelecidos pela legislação brasileira. O leite é altamente nutritivo, e por este motivo constitui um excelente meio de cultura para o crescimento de microrganismos. Seu controle microbiológico é realizado pela pesquisa de microrganismos indicadores que, quando presentes, indicam falhas na produção, no processamento e/ou armazenamento. Os principais grupos de microrganismos indicadores de qualidade do leite pasteurizado são coliformes e mesófilos aeróbios. Foram realizadas análises microbiológicas em amostras de leite pasteurizado integral provenientes dos laticínios e cooperativas integrantes ao programa do governo estadual Leite das Crianças, que são distribuídos em escolas municipais e colégios estaduais na região da COMCAM (Comunidade dos Municípios da Região de Campo Mourão). Avaliou-se a contagem de microrganismos mesófilos aeróbios em 125 amostras e Número Mais Provável de coliformes totais e termotolerantes em 143 amostras, seguindo como metodologia de referência a Instrução Normativa nº 62 de 26 de agosto de 2003 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), que oficializa os métodos analíticos para análises microbiológicas para controle de produtos de origem animal e água. Como padrão de referência dos resultados seguiu-se a Instrução Normativa nº 62

---

### **Referência:**

Marcia R. F. Geraldo Perdoncini, Gisele Cristina Pante, Anderson Clayton Silva. Qualidade Microbiológica de Leite Pasteurizado Destinado Ao Programa Leite Das Crianças Na Região da Comcam. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= Blucher Food Science Proceedings, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.  
DOI 10.5151/foodsci-microal-109

de 20 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), que aprova o regulamento técnico de identidade e qualidade de leite pasteurizado. De acordo com os resultados obtidos, 50,35% das amostras apresentaram-se acima do padrão estabelecido pela legislação brasileira para coliformes totais, 20,98% para coliformes termotolerantes, ambos variando entre  $<10^2$  a  $3,8 \times 10^6$  UFC/mL. Através da realização do controle microbiológico pode-se avaliar as condições das amostras analisadas, atestando possíveis falhas durante seu processamento e/ou armazenamento, indicando práticas higiênico-sanitárias inadequadas ou ineficientes, que foram comprovadas em função da divergência das mesmas com a legislação vigente.

**Palavras-Chave:** qualidade microbiológica, leite pasteurizado, coliformes, mesófilos aeróbios

**Agência de Fomento:**